

«Tonhühner»

Eine Projektarbeit vom 19. April bis 10. September 1994

von Max Bottini, Uesslingen Mitarbeit: Hans Bühler, Kesswil

Inhalt

Uebersichtskarte Projekt «Tonhühner»

Von der Idee zur Realisation

Bericht: Die Aufzucht

Bericht: Der Schlachttag 8.9.94

Bericht: Der Aktionstag 10.9.94

Kräuter- und Gewürztabelle

Rezept «Tonhuhn», «Brandtechnik»

Dank, Quellennachweise, Literatur, Fotonachweise

Die Geburtsstunde des Projektes fand in unserer Küche in Uesslingen statt. Auslöser war ein chinesisches Projekt «Tonhühner» – von der Idee zur Realisation

Rezept, welches Judith aus Hong Kong mit nach Haus genommen hatte. Darin wird beschrieben, wie ein Huhn, eingewickelt in ein Lotusblatt, anschliessend mit einer Hülle aus Ton umschlossen, während Stunden in Glut gargekocht wird. Während des langen schonungsvollen Garprozesses durchdringt das Aroma des Lotusblattes das Hühnerfleisch, dass damit zum Duftnotenträger wird. Dies war Anlass genug mit einer Reihe von eigenen Versuchen zu beginnen. Statt des Lotusblattes, verwendete ich frische Kräuter aus unsererem Garten. Um die Haftung der Poulethaut mit der gebrannten Tonschicht zu verhindern, umgab ich das fertig gewürzte Poulet mit einer Lage China-Kohl Blätter. Schon der erste Versuch im Kachelofen war ein Erfolg. Es folgten zahllose weitere Experimente, die der Sammlung von Erfahrung und der Verfeinerung der «Brandtechnik» galten. Irgendwann wuchs der Wunsch, gleichzeitig mehrere solcher Tonhühner herzustellen. Klar war, dass dies nur mit Produkten geschehen konnte, die in artgerechter Aufzucht aufgewachsen waren. Doch woher eine grössere Anzahl solcher Hühner auftreiben? Im engeren und weiteren Umkreis meines Wohnortes fand sich keine Möglichkeit, solche Poulets einzukaufen. blieb nur der eine Ausweg, nämlich selbst Hühner anzuschaffen und aufzuziehen. Dieser Entschluss war Anregung, mir einige Gedanken und Überlegungen grundsätzlicher Art zum Thema Ess- und Konsumverhalten von uns Menschen zu machen. Alles endete schliesslich mit der schriftlichen Formulierung des Projektes, worin ich folgenden Punkten nachgehen (und sichtbar) machen wollte:

- ein Produkt «revitalisieren» dessen Qualität vor 30 Jahren eine Selbstverständlichkeit war, im Laufe der Zeit jedoch als solches fast vollständig aus dem Lebensmittelangebot verschwunden ist.
- Vergleiche ziehen zwischen «unserem» und heutigen Standardprodukten (Aufzucht, Fleischqualität, Kosten).
- den Prozess der Aufzucht über die Schlachtung bis hin zum Verzehr dokumentieren. Dabei den Essakt als zeitlich bescheidenen Teil dieses Prozesses aufzeigen.
- Ein besonderes Augenmerk dem tabuisierten Schlachtakt schenken.
- Einsicht geben in die Arbeit des Produzenten, und somit die Distanz zwischen ihm und dem Konsumenten verkleinern.
- eine Zubereitungsart vorstellen, die dem langgehegten Produkt eine gebührende Achtung zukommen lässt.
- ein sinnliches Wahrnehmungserlebnis bieten.

Projektstart (Tag 1) war der 19.4.94.

Die Aufzucht

Hans kauft am Schlupftag bei Soller in Neunkirch-Egnach 55 männliche und 3 weibliche Küken. Preis pro Stück: Hennen Fr. 6.–, Hähne Fr. 0,70.–. Der massive Preisunterschied erklärt sich mit der späteren Nutzung des Geflügels. Während Hähne für die Fleischproduktion (Güggeli) benötigt werden, sind die Hennen für die Eierproduktion bestimmt. Da Hennen erst ab der 20./21. Lebenswoche mit dem Eierlegen beginnen, ist vorerst eine unrentable Zeit durchzustehen. Nachfolgend versuche ich, protokollartig, die 20 Lebenswochen unserer «Zöglinge» wiederzugeben. Quervergleiche und Kommentare zu industriell gehaltenen Masthähnen sollen dazu beitragen, sich den Wahnsinn von Massenproduktionsmethoden vor Augen zu führen.

1. Tag 19.4.94

Schlupftag. Die Küken finden auf einer mit Stroh ausgelegten SBB-Paletten-Box ihren ersten Lebensraum. Eine Wärmelampe sorgt für die richtige Temperatur (36°C).

5. Tag 23.4.94

In den ersten 5 Tagen gehen 5 Küken ein. Drei zufällig ausgewählte Küken werden mit farbigen Ringen markiert. Von nun an werden sie in wöchentlichen Abständen gewogen. Einrichtung der Fotoecke. Futter: Mais-Weizen-Trockengrasmischung in gemahlener Form + Strohstreue. Wasserautomat.

12. Tag 30.4.94

Die Küken werden aus ihrem Boxengehege in den Stall freigelassen. Tagsüber wird die Wärmelampe abgeschaltet. Nachts ist sie in Betrieb. Futterverbrauch letzte Woche 8 kg.

27. Tag 15.5.94

Fast vollständig neues Federkleid. Die Kämmen werden sichtbar. Futterverbrauch letzte Woche 13 kg.

34. Tag 22.5.94

Das Geflügel beginnt Körner zu picken. (Gleiches Futter)

Futterverbrauch letzte Woche ca. 20 kg.

Vergleich: Nach dem Leitfaden der Schweizerischen Verwertungsgenossenschaft für Eier und Geflügel (SEG) 1 für Mastzucht, hätte ein herkömmliches «Mistchrätzerli» ein Gewicht von 1,249 kg (30. Tag) erreicht und wäre in 2 Tagen für die Schlachtung fällig.

Unser Gewicht: Ø 506 g

40. Tag 28.5.94

Wir versehen den Stall mit einer Öffnung. Ab heute kann das Gefieder den Freilauf geniessen.

47. Tag 4.6.94

Der Futterverbrauch an Körnern hat sich auf ca. 20 kg pro Woche eingependelt. Zufuttern werden allerlei Küchenabfälle; eingeweichtes Brot, gepresster Mais (ganze Pflanze). Erste klägliche Krähversuche der Hähne.

Wasserverbrauch pro Tag 7l.

75. Tag 2.7.94

Vergangene Woche war es sehr heiss mit Temperaturen über 30°C. Eine unbedeutende Gewichtszunahme ist festzustellen.

Ø Gewicht 1253g. Futterverbrauch letzte Woche 14 kg.

83. Tag 10.7.94

Mit einem Ø Lebendgewicht von 1379g wären auch unsere Hähne für die Schlachtung gut.

Kommentar: Da das Geflügel einem natürlichen Tag/Nacht-Rhythmus unterliegt, geschieht die Nahrungsaufnahme nur tagsüber.

Sobald es einzudunkeln beginnt, zieht sich die Schar in den Stall zurück. Hühner sind nachtblind. Im Dunkeln sind sie passiv und praktisch «lahmgelegt», damit auch wehrlos. Durch Zuführen von künstlichem Licht kann die Aktivität der Hühner rund um die Uhr aufrecht erhalten werden. In der industriellen Praxis geschieht dies auch bewusst (Kurzmast)². Lichtdauer bis zu 20 Stunden im Tag ist keine Seltenheit. Die somit schnell erzielte Gewichtszunahme der Masthähne hat unter anderem zur Folge, dass sie nicht mehr imstande sind, ihr Eigengewicht zu tragen (Bildung von Krüppelfüssen).

89. Tag 16.7.94 bis 103. Tag 30.7.94

Der heisse Sommer mit extrem hohen Temperaturen macht auch dem Gefieder zu schaffen. Tagsüber werden Schattenplätze aufgesucht. Ein aggressiver werdender Umgang untereinander ist zu beobachten. Hahnenkämpfe dienen zur Klärung der Rangordnung. Eindeutig ist ein Leittier auszumachen. Es ist jeweils auch das letzte, welches abends im Stall verschwindet. Einige Ausbruchsversuche bedingen, dass täglich genügend frisches Gras gefüttert werden muss.

137. Tag 13.8.94

Richtige Hähne sind sie geworden. Ausgebildete Schwanzfedern, grosse Kämmen, massiv gestaltete Beine und Krallen. Ihr lauthalses Krähen ist nun nicht mehr zu überhören. Alle sind gesund und uns gegenüber frecher geworden.

138. Tag 3.9.94

Letzter Messtermin vor dem Schlachtdatum am 8.9.94.

Einige Zahlen und Rechnungen:

Verteilte Futtermenge 550 kg

Gesamtkosten Futter	Fr. 608.-
Ankauf-Tiere	Fr. 70.-
Zaunmaterial	Fr. 200.-
Kosten Metzger	Fr. 300.-
<hr/>	
Total Ausgaben Aufzucht	Fr. 1178.-

Anzahl Tiere: 54

Aufzuchtstage: 143

Ø Lebendgewicht: 2,316 kg

Ø Totgewicht: 1,350 kg

Ermittlung der Kosten für 1 kg «Güggeli»

ohne Einbezug des Arbeitsaufwandes:

Fr. 1178.- : 54 = Fr. 21.81.-

Fr. 21,81.- : 1,350 kg = Fr. 16,15.- Gerundet Fr. 16,20.-

Mehrkosten pro kg bei einem täglichen Arbeitsaufwand

von 0,5 Stunden. Ansatz Fr 20.-/Stunde.

143 Tg = 71,5 Std à Fr. 20.- = Fr. 1430.-

Fr. 1430.- : 54 = Fr. 26,48.-

Fr. 26,48.- : 1,350 kg = Fr. 19,61 Gerundet Fr. 19,60.-

Kosten 1 kg «Güggeli»	Total	Fr. 35,80.-
------------------------------	--------------	--------------------

Kommentar: Der Preis mag hoch erscheinen, er entspricht aber der seit 1966 indexierten Lebenskostenvahrheit.

1960 kostete nämlich 1 kg «Güggeli» Fr. 14.50.-. Der Index der Konsumentenpreise zeigt uns eine Erhöhung der Lebenskosten von genau an 295,5% an. (Stand Juli 94, Basis 66)³

Eine kleine Rechnung genügt um festzustellen, dass der oben ermittelte Preis nicht meiner Phantasie entsprungen ist. Noch stutziger macht mich der momentan gültige Kilopreis (September 94). Ein Kilo Optigal-Poulet zum Beispiel, kommt auf Fr. 7,50.- zu stehen!!!

Um acht Uhr morgens werden die Hähne von Hans (in Kartonschachteln verpackt) aus Kesswil in die Metz- Der Schlachttag 8.9.94

gerei Keller, Güttingen, angeliefert. Der Metzger Hanspeter Dünner aus Biessenhofen, ein bewährter Geflügelexperte, instruiert uns sechs Helfer über den Ablauf der Schlachtung. Die Schlachtmethode, die Hanspeter für die Tötung der Hähne anwendet ist das Strecken der Halswirbel mit Genickbruch, was den sofortigen Tod zur Folge hat. Dabei wird das Geflügel mit der linken Hand an den Läufen kopfabwärts festgehalten, während die rechte Hand knapp hinter dem Kopf anpackt. Mit einer kurzen, dosiert-starken Dreh-Zug-Bewegung mit der rechten Hand wird das Genick gebrochen. Damit sich das Blut des Tieres im Kopf sammeln kann, wird es einige Zeit nach unten gehalten. Die folgenden Arbeitsschritte sind:

1. abbrühen

bei einer Wassertemperatur von 62°C (die Wassertemperatur hängt vom Alter der Tiere ab. Grundsätzlich gilt: je jünger, desto tiefer die W-temperatur). Solange eintauchen bis sich erste Federn gut lösen lassen.

2. rupfen

Beginnend an Schenkeln und Flügeln, das Geflügel von allen Federn und Flaum befreien.

3. ausnehmen

- Füße unterhalb der Kniegelenke wegschneiden.
- 6–8 cm langer Schnitt am Hals (Rückenseite) anbringen.
- Kropf entfernen (evt. Kopf/Hals wegschneiden).
- Kloake ausschneiden.
- Schnitt horizontal am Brustbeinende ausführen.
- Einen 2. Schnitt parallel dazu. Abstand ca. 1,5 cm (dient später zum Einstecken der Beine).
- Ausnehmen der Innereien.
- Galle von Leber entfernen.
- Beine einstecken.
- Spülen.

Gegen Mittag sind wir mit der Arbeit fertig. 49 sauber dressierte, goldgelbe Poulets (Maispigmentierung) mit einem durchschnittlichen Gewicht von 1,350 kg sind bereit für den Aktionstag am 10.9.94.

0500

Der Aktionstag 10. 9. 94

Es beginnt zu regnen.

0800

Treffpunkt der Helfer unter der Brücke von Uesslingen.

0930

Ein Riss in den Wolken ermöglicht uns, die Aktion zu beginnen. Die 49 auf sieben Tischen ausgelegten Poulets werden gewürzt. Für jedes Tier steht ein eigenes, mit Kräutern und Gewürzen abgepacktes Säckchen bereit (siehe Kräuter- und Gewürztabelle). Einsetzender Regen zwingt uns, die Arbeit unter der Brücke fortzusetzen. Nach der Würzung werden die Poulets in China-Kohlblätter eingewickelt.

1000

Entzünden des Holzes in den ausgehobenen 49 Feuerstellen. Viel Regen und grosse Hektik. Trotz der widrigen Umstände, gelingt es uns alle Feuer zu entfachen und zu halten.

1030

Der Regen gibt endlich auf! Beginn mit dem Auftragen der Tonmasse über die Blätterschicht. Alle Tiere sind eingepackt und bereit zum Einlegen in die mit Gluten besetzten Feuerstellen. Das letzte «Tonhuhn» ist eingescharrt. Die Schmorzeit beginnt. Ein grosses Feuer wird angelegt. Die meisten «Tonhühner» sind auf der Oberseite noch zu wenig mit Gluten abgedeckt. Fortlaufend werden die Feuerstellen «ausgebessert».

1415

Warten. Die Sonne dringt allmählich durch und hält sich für den Rest des Tages.

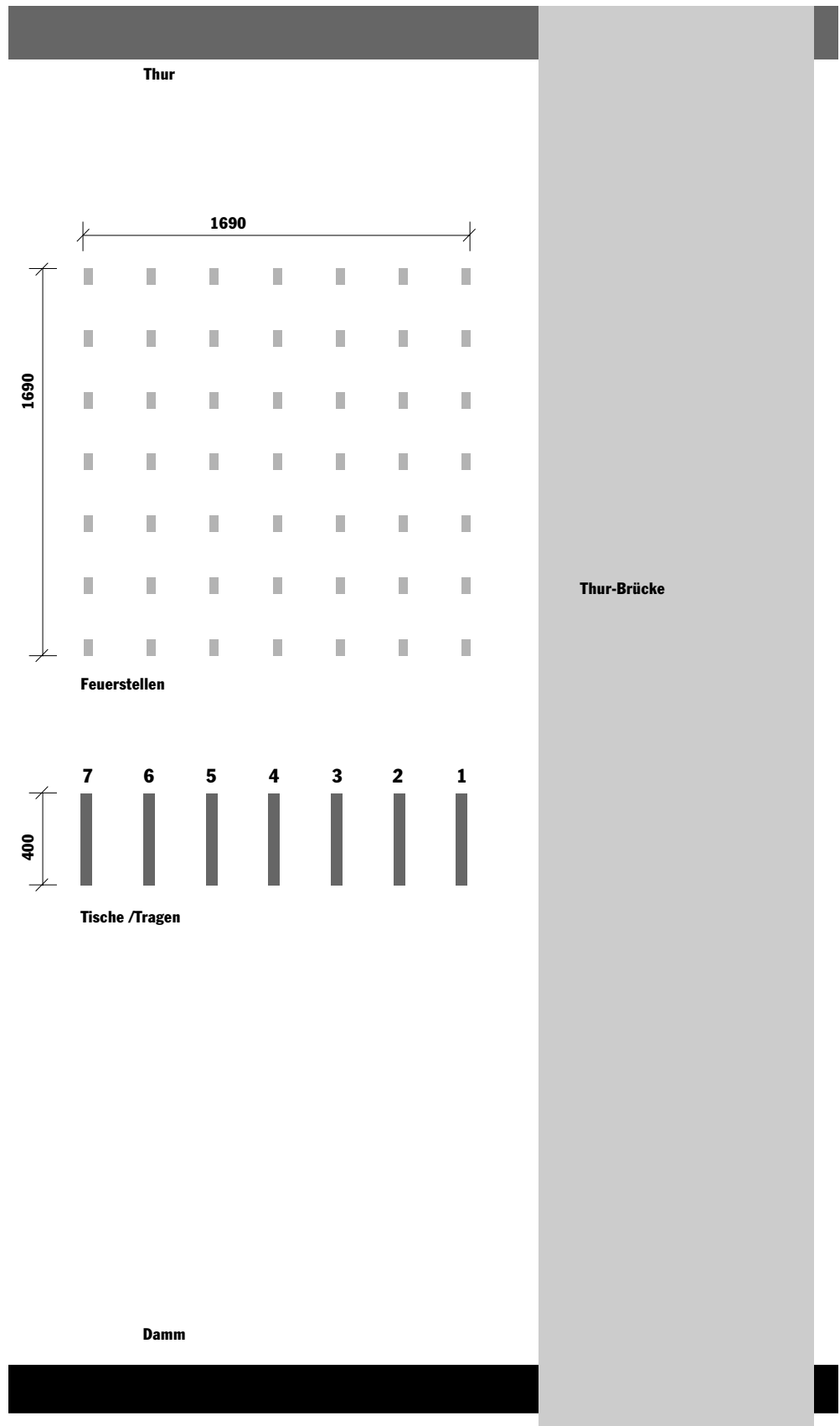
1830

Spannung. Mit dem feinen Rauch aus den Feuerstellen steigen auch Duftschwaden auf. Der schwache Wind weht sie über das Aktionsfeld. Endlich, nach 6 Stunden Garzeit werden die gebrannten Tonpakete ausgegraben. Transport und Auslegung gemäss den Würzbeschrieben an den Tischen. Hochspannung. Öffnen der Tonhüllen. Die leicht rötlich-orange Haut der Poulets verrät uns sofort, dass sie «lind» sind. Die Degustation kann beginnen. Der Geschmackssinn ist gefordert. Kleine Stücke eines jeden Tieres können in beliebiger Reihenfolge mittels einem scharfen Messer weggeschnitten und gekostet werden. Unmittelbar kann geprüft werden, ob die jeweilige Geschmacksnote auch wirklich mit der entsprechenden Würzbeschreibung in Einklang zu bringen ist. Gereichtes Brot neutralisiert zwischendurch die Papillen auf der Zunge. Ein weisser Iselisberger rundet den Kostgang ab. Mit dem Einbruch der Dämmerung endet das Projekt «Tonhühner». Zurück bleiben 49 Hühnerskelette.

2030

Aktionsende

Situationsplan M 1:250



Gewürz- und Kräutertabelle

Kräuter (frisch)

				FE	
			MF	ME	
		M	F	E	
	R	RM	RF	RE	
RT	T	TM	TF	TE	
TZT	RZT	ZT	ZTM	ZTF	ZTE

M Majoran
 F Fenchel
 R Rosmarin
 E Estragon
 T Thymian
 ZT Zytrenen Thymian

Gewürze (getrocknet, gemahlen)

					KI	
				CHK	CHI	
			CH	K	I	
		L	LCH	LK	LI	
	LSf	Sf	SfCH	SfK	SfI	
SfPP	LPP	PP	PPCH	PPK	PPI	

CH Chili
 K Koriander
 I Ingwer
 L Loorbeer
 Sf Safran
 PP Paprika

1	2	3	4	5	6	7	Tisch 1
ungewürzt	Salz	Pfeffer	Salz Pfeffer	Knoblauch Salz+Pfeffer	Pfefferminze	Salbei	
8	9	10	11	12	13	14	Tisch 2
Rosmarin	Thymian	Zitr.Thymian	Mayoran	Fenchel	Estragon	Rosmarin Thymian	
S a l z + P f e f f e r							
15	16	17	18	19	20	21	Tisch 3
Chili	Koriander	Ingwer	Loorbeer	Safran	Paprika	Loorbeer Chili	
S a l z + P f e f f e r							
22	23	24	25	26	27	28	Tisch 4
Rosmarin Fenchel	Thymian Majoran	Rosmarin Estragon	Zitr.Thymian Mayoran	Thymian Fenchel	Zitr.Thymian Fenchel	Thymian Estragon	
S a l z + P f e f f e r							
29	30	31	32	33	34	35	Tisch 5
Loorbeer Koriander	Safran Chili	Loorbeer Ingwer	Paprika Chili	Safran Koriander	Paprika Koriander	Safran Ingwer	
S a l z + P f e f f e r							
36	37	38	39	40	41	42	Tisch 6
Zitr.Thymian Estragon	Fenchel Estragon	Thymian Zitr.Thymian	Majoran Estragon	Rosmarin Zitr.Thymian	Majoran Fenchel	Rosmarin Thymian	
S a l z + P f e f f e r							
43	44	45	46	47	48	49	Tisch 7
Paprika Ingwer	Koriander Ingwer	Safran Paprika	Chili Ingwer	Loorbeer Paprika	Chili Koriander	Loorbeer Safran	
S a l z + P f e f f e r							

-Geflügel würzen (Frische Kräuter in Bauchhöhle einlegen).

Rezept Tonhuhn

-abdecken des Poulets mit einzelnen China-Kohlblättern.

-mit Bridierfaden befestigen.

-portionenweise Ton auftragen. Sattes Andrücken des Tones an die Blätter. Tondicke maximal 1,5 cm.

-dünne Rasenziegel ausstechen.

«Brandtechnik»

-ausheben eines Erdloches (ca. 70x40x40 cm).

-einfuern mit Holz. Keine Holzkohle, bringt die Glut zum Ersticken! Holzmenge: 1 1/2 Buscheln.

-Feuer abbrennen lassen. Gluten ab und zu mit Schaufel wenden. Dauer: ca. 1 1/2 Stunden

-die Hälfte der Glut aus der Feuerstelle nehmen.

-auflegen des Tonpaketes in die verbliebene Glut.

-hermetisches Abdecken der Tonhülle mit Gluten. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass das Tonpoulet vollständig mit Gluten umschlossen ist.

-abdecken der Feuerstelle mit den Rasenziegeln. Zwei bis drei Öffnungen zwischen den Rasenziegeln sorgen für die notwendige Luftzufuhr der mottenden Gluten.

-Garzeit: bis zu acht Stunden.

-Hans Bühler, Kesswil, für Deine grosse Mitarbeit am Projekt. Die Güggele haben's gut gehabt bei Dir!

Einen Dank an

-Gertrud Bühler, Kesswil, und

-Judith, Uesslingen, für Euere «Hintergrundarbeiten»

-Euch Projektspensoren, die Ihr mit Eurem Beitrag das Projekt erst möglich gemacht habt.

-Euch HelferInnen, die Ihr vor, während und nach dem Aktionstag in irgendeiner Weise, tatkräftig, mitgeholfen (und mitgefiebert) habt.

-Rolf Ackermann, Ermatingen, für das Festhalten der Aktion in Form eines Videos.

-Dr. K. Schmid, Uesslingen, für die Ueberlassung des Geländes.

-Salz + Pfeffer, Winterthur, für Euer Interesse, das Projekt zu verfolgen und darüber zu berichten.

-die Firma «Victorinox», Ibach-Schwyz, für die grosszügige Messerspende.

-der Metzgerei Stefan Keller, Güttingen, für die Benützung der Räumlichkeiten.

-dem Metzger Hanspeter Dünner, Biessenhofen, für Deine fachkundige Mithilfe.

¹ «Das Magazin» Nr. 29, 20./21. Juli 1990: Das kurze Leben von Fridolin

Quellennachweise/verwendete Literatur

² «Das Magazin» Nr. 29, 20./21. Juli 1990: Das kurze Leben von Fridolin

³ Statistisches Amt, Kanton Thurgau

-Bäuerliche Geflügelhaltung Schweiz. Zentralstelle für Geflügel, 3052 Zollikofen

-Auslauf – Haltung für Hühner – eine Anleitung für Haltung und Stallbau, Detlef Fölsch, 8433 Weiach

Alle Fotos Aufzucht: M. Bottini, G. Bühler

Fotonachweise

Alle Fotos Schlacht- und Aktionstag: Jose Scarabello, Frauenfeld

Thurgauer Tagblatt, Weinfelden, 13. 9. 94

Veröffentlichungen

Thurgauer Volksfreund, Kreuzlingen, 13. 9. 94

Thurgauer Volkszeitung, Frauenfeld, 13. 9. 94

Landbote, Winterthur, Ausgabe Nr. 215, 15. 9. 94

Cash, 6. Jahrgang Nr. 38, 25. 9. 94

Tagesanzeiger, 14. 10. 94

Salz + Pfeffer, Novemбераusgabe 94